9.003 Hydinové guľky v rajčiakovej omáčke
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie stehná vykostené	6,00	5,70	7,00	6,65	8,00	7,60	9,00	8,55
olej	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
vajcia	6	0,30	8	0,40	10	0,50	14	0,70
ryža	1,60	1,60	1,80	1,80	2,20	2,20	2,60	2,60
cibuľa	0,80	0,68	1,00	0,85	1,20	1,02	1,40	1,19
cesnak	0,05	0,04	0,06	0,05	0,07	0,06	0,10	0,09
cukor kryštálový	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
rajčiakový pretlak	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20
mlieko	5,00	5,00	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00
ochucovadlo			0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15
maslo	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
slanina údená			0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
soľ	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15	0,20	0,20
múka hladká	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00
hmotnosť porcie v g	190		240		270		290	
hmotnosť mäsa v g	80		120		140		150	
hmotnosť omáčky v g	110		120		130		140	

Receptúra

Výrobný postup

Kuracie vykostené stehná umyjeme, osušíme, pomelieme, pridáme nadrobno pokrájanú slaninu, soľ, u skupiny B, C a D pridáme ochucovadlo, vajcia, časť očistenej nakrájanej cibule, očistený prelisovaný cesnak a vychladnutú ryžu, ktorú sme vopred prebrali, umyli a podusili. Z pripravenej hmoty tvoríme guľky, ktoré upečieme v rúre. Na zvyšnej časti oleja speníme očistenú pokrájanú druhú časť cibule, pridáme nasucho opraženú múku a pripravíme svetlu zápražku, ktorú rozriedime vodou, pridáme rajčiakový pretlak, dobre premiešame a povaríme. Pred dovarením omáčku zjemníme mliekom, maslom, dochutíme cukrom, vložíme hotové guľky a varíme ešte 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1035	248	15,02	7,7	2,5	28,7	1,0	84,4	2,5	0,085	0,1	0,2	9,3	3,1

B	1284	308	17,87	10,9	3,1	33,4	1,2	101,4	2,9	0,102	0,1	0,3	11,3	3,6
C	1523	365	20,76	13,4	3,7	39,0	1,4	119,7	3,4	0,146	0,2	0,3	13,4	4,2
D	1780	427	23,73	16,0	4,3	45,4	1,6	138,2	3,9	0,179	0,2	0,4	15,2	4,7